



CANDIDO



DOC ROSATO



NEGROAMARO 95%
MALVASIA NERA 5%

%

12,5% vol.



SERVIRE A 12-14°C

LE POZZELLE

Negroamaro Salice Salentino DOC

VINI ROSATI

VINIFICAZIONE Macerazione delle uve nere diraspate e lasciate per circa 20 ore a bassa temperatura. Viene, quindi, estratta una parte del succo degli acini (appena il 40%) e lasciata fermentare in acciaio su lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Appartiene alla famiglia dei vini rosati che nel Salento hanno la patria di elezione. Si presenta con un colore che ricorda il rosa acceso delle ramificazioni del corallo. Profumo ricco, ampio, floreale, con una giusta persistenza di fruttato. Vino dal gusto voluttuosamente armonico. Possiede buona stoffa su elegante fondo amarognolo.

VINIFICATION The destemmed and crushed berries are cold macerated for some 20 hours after which a part of the juice (less than 40%) is drained off and fermented in stainless steel using cultured yeasts.

TASTING NOTE This is one of the Salento region's famous rosè wines, which are among the world's absolute finest. Bright coral pink in colour, rich, opulent and floral with fine fruit on the nose. On the palate it is harmonious, rich and delicious with a pleasantly bitter aftertaste.

WEINBEREITUNG Die entrappten und zerkleinerten Beeren werden etwa 20 Stunden lang kalt mazeriert, dann wird ein Teil des Saftes (weniger als 40 %) abgezogen und mit Hilfe von Kulturhefen in Edelstahl vergoren.

VERKOSTUNGSNOTIZ Es handelt sich um einen der berühmten Rosè-Weine des Salento, die zu den besten der Welt gehören. Leuchtend korallenrosa in der Farbe, reichhaltig, üppig und blumig mit feiner Frucht im Bouquet. Am Gaumen ist er harmonisch, reichhaltig und köstlich mit einem angenehm bitteren Nachgeschmack.